



Menu des cantines du 02 au 06 mars 2026

La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 690 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants. L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.

Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Repas

Lundi

- Potage de légumes
- Curry de volaille
- Purée de panais
- Gouda
- Pomme
- Pain

Mardi

« Repas colorés ! »

- Céleri vinaigrette
- Lasagnes de chèvre
- Lentilles corail et butternut
- Yaourt nature et miel
- Pain

Mercredi

« Repas colorés ! »

- Salade de radis
- Feuilleté de légumes
- Poêlée provençale
- Bûche de chèvre
- Clémentine
- Pain

Jeudi

- Salade verte et graines
- Filet de poisson meunière et citron
- Blé à l' estragon
- Fromage blanc
- Et sucre
- Pain

Vendredi

- Salade de pois chiches
- Sauté de veau sauce tomates
- Purée de légumes verts
- Emmental
- Kiwi
- Pain

Goûters

Fromage blanc
et biscuits

Brioche et
pâte à tartiner

Pain et
chocolat au lait

Compote
et biscuits

Pain et
confiture

Crudités/légumes/fruits
Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP



Fait maison

Produits BIO et locaux

Produits Commerce équitable

Aide UE (européenne) à destination des
écoles

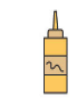


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 02 au 06 mars 2026



DATE		MENU	Origine viandes		14 allergènes majeurs													
			Pays élevage	Pays abattage	 LAIT	 ŒUFS	 GLUTEN	 ARACHIDE	 FRUITS À COQUE	 POISSON	 CRUSTACÉS	 MOLLUSQUES	 MOUTARDE	 SÉSAME	 CÉLERI	 LUPIN	 SOJA	 SULFITES
LUNDI	02-mars	Potage de légumes			X										X			
		Curry de volaille	France	France	X		X											
		Purée de panais			X													
		Gouda			X													
		Pomme																
MARDI	03-mars	Céleri vinaigrette			X								X					
		Lasagne de chèvre			X	X	X											
		Lentilles corail et courges			X	X	X											
		Yaourt nature et miel			X													
MERCREDI	04-mars	Salade de radis											X					
		Feuilleté de légumes			X	X	X											
		Poêlée provençale																
		Bûche de chèvre			X													
		Clémentine																
JEUDI	05-mars	Salade verte et graines											X					
		Filet de poisson meunière et citron			X	X	X			X								
		Blé à l'estragon			X													
		Fromage blanc et sucre			X													
VENDREDI	06-mars	Salade de pois chiches											X					
		Sauté de veau sauce tomates	France	France	X		X											
		Purée de légumes verts			X													
		Emmental			X													
		Kiwi																



La cuisine centrale Mistral prépare chaque jour 690 repas à destination des écoles.
Les cuisiniers veillent à la qualité gustative et nutritionnelle des denrées utilisées et proposées aux enfants. L'élaboration de ces menus est le résultat d'un travail permanent.
Le service se réserve le droit de modifier certaines composantes selon les difficultés d'approvisionnement.



Lundi

Salade verte et croutons



Hachis parmentier



Camembert



Pomme



Pain



Mardi

« Repas colorés ! »



Salade de lentilles



Poêlée de légumes de saison



Yaourt au citron



Pain

Mercredi



Betterave rouge, vinaigrette



Rôti de dinde



Pâtes torsades



Gouda



Mandarine



Pain



Jeudi

« Repas colorés ! »



Salade verte et graines



Emmental



Poire



Pain



Vendredi

Radis, beurre



Filet de lieu à l'espagnole



Boullgour aux légumes



Yaourt nature



Et confiture



Pain



Repas

Goûters

Pomme et
petit cake
marbré



Compote
et gressins



Pain et pâte à tartiner



Pâtisserie du
chef et jus de
fruits



Pain et
chocolat au lait



Crudités/légumes/fruits

Féculents

Viande/poissons/oeufs

Produits laitiers

Repas colorés = menu végétarien

Denrées BIO
Label rouge
Poissons labellisés pêche durable
AOP/AOC/IGP



Fait maison
Produits BIO et locaux
Produits Commerce équitable
Aide UE (européenne) à destination des
écoles

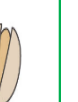


INFORMATIONS RELATIVES A LA TRACABILITE DES VIANDES ET AUX ALLERGENES DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES (INCO)



Menus du 09 au 13 mars 2026



			Origine viandes		14 allergènes majeurs													
DATE		MENU	Pays élevage	Pays abattage														
LUNDI	09-mars	Salade verte, croutons				X							X					X
		Hachis parmentier	France	France	X													
		Camembert			X													
		Pomme																
MARDI	10-mars	Salade de lentilles											X					
		Omelette au fromage			X	X												
		Poêlée de légumes de saison			X													
		Yaourt au citron			X													
MERCREDI	11-mars	Betterave rouge, vinaigrette											X					
		Rôti de dinde	France	France	X		X											
		Pâtes torsade			X	X	X											
		Gouda			X													
		Mandarine																
JEUDI	12-mars	Salade verte et graines				X							X					X
		Tartiflette fromage, oignons			X													
		Emmental			X													
		Poire																
VENDREDI	13-mars	Radis , beurre			X													
		Filet de lieu à l'espagnole			X		X			X								
		Boulgour aux légumes			X		X											
		Yaourt et confiture			X													



Ville de
Peymeinade



700 repas
scolaires
préparés chaque
jour

La Restauration Scolaire 2025 en chiffres

23 agents
1 directrice
1 responsable
4 cuisiniers
1 livreur
4 responsables de sites
12 agents de restauration

350 000 € de
budget annuel
dédié à l'achat
de denrées de
qualité



De nombreuses actions de lutte
contre le gaspillage alimentaire
Environ 58g par repas
(résultats défi Assiettes Vides-
Nov23)
(moyenne nationale 120g)



Labellisée pour son Projet Alimentaire Durable

De janvier à novembre 2025 :

#EGalim

ALIMENTATION.GOUV.FR



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

96% de denrées
de qualité
répondant à la
loi Egalim dont
93% de BIO



99,82%
du pain
BIO



100%
des fruits et
légumes frais
BIO dont
64,56% BIO et
locaux



100%
des poissons
labellisés
pêche durable
MSC



97,66% des
produits frais
(laitages,
fromages,
beurre, œufs)
BIO ou AOP



100% des
viandes BIO
ou Label
Rouge

Mise à jour mai 2025